

Dorfkrug

GASTHOF
· 1976 ·

Gerne empfehlen wir Ihnen zu unseren Gerichten

1 Glas Blaufränkisch oder 1 Glas Rotgipfler (weiß) 5,30

oder die alkoholfreie Variante

1 Glas Prosecco alkoholfrei 4,50 / 1 Glas Weisswein alkoholfrei 5,10

Samtige Kürbis-Kokos-Suppe mit hausgemachten Grissini  (veggie oder vegan) 7,80
Shrimpscocktail klassisch serviert mit Toast 13,90

„Sexy Salad“ – mit viel Amore (low carb)

knackige Blattsalate mit geröstetem Speck, Parmesanchips,
krossgebratene Ochsenfetzen dazu Knoblauchbrot

24,90

Schwarze Pasta

Shrimps | Frühlingszwiebel | Knoblauch | Cherrytomaten | Basilikum | pikant 19,90

Frische Tiroler Kalbsleber

geschnetzelte | leichter Rahm | Reis 25,90

In Portwein geschworfes Kalbswangerl

Auf Kartoffelpüree | buntem Urgemüse | Natursaftl 28,90

„Kleine Schweinerei“ -sousvide gegarter Schweinerücken

mit Speck | Onionrings | Pommes frites | spicy dip | Trüffelmayonnaise 26,90

Dorfkrug's Alpenkaviar Shot

10 g Störrogen aus Aquakultur aus Steyrling (OÖ) serviert mit Butter, Zwiebel,
Wachtelei, Briochetoast und Wodkashot 32,00

Sämiges Hirschedelgulasch

mit Blaukraut | Semmelknödel | Preiselbeerbirne 28,90

Seehechtfilet auf der Hautseite gebraten

Auf Trüffelrisotto und Hummersauce 26,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi - veggie

Kürbiswürfel | Trauben | Sprossenkohl | Kastanien 21,90

Affogato deluxe

Cremiges Vanilleeis | heißer Espresso | Eierlikör 7,90

oder Schokomousse fein garniert 9,90

Montag und Dienstag Ruhetag

Schön, dass Sie da sind! Herzlichst Ihre Familie Mittermayr Getzner mit dem Dorfkrug Team



Kurzfristige Änderungen in der gesamten Speisekarte vorbehalten!